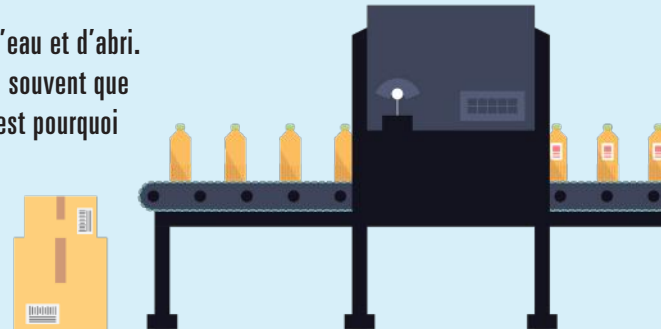




COMMENT IDENTIFIER ET ABORDER LES ZONES À RISQUE ÉLEVÉ DANS VOTRE INSTALLATION

Les parasites sont incroyablement résistants dans leur recherche de nourriture, d'eau et d'abri. Malheureusement pour les directeurs de transformation alimentaire, cela signifie souvent que votre installation représente un havre pour toutes sortes d'insectes rampants. C'est pourquoi il est important de connaître où et comment certaines zones de votre propriété sont exposées au risque afin que vous puissiez prendre des mesures pour aborder ces « zones à risque élevé » et arrêtez les envahisseurs indésirables avant qu'ils n'arrivent.



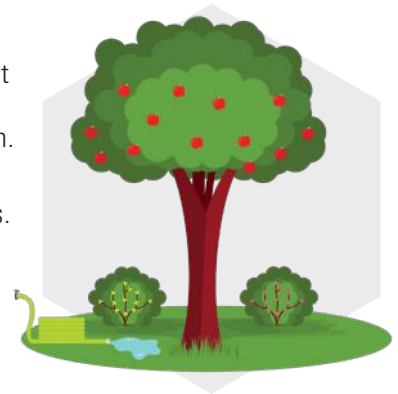
Jetons un coup d'œil aux cinq endroits les plus vulnérables de votre entreprise et ce que vous pouvez faire pour les fortifier contre les parasites.

AMÉNAGEMENT PAYSAGER

Les arbres fruitiers, les fleurs odorantes, les noix et les graines sont tous attrayants et ils procurent une source d'alimentation aux parasites. Essayez de limiter ce genre de plantes et taillez les branches à une distance d'au moins un mètre de votre installation.

Évitez de planter des vignes denses recouvrant le sol et des arbustes comme ces derniers procurent un abri et un lieu de nidification pour un grand nombre de parasites.

Faites attention de ne pas trop arroser. Cette mesure peut entraîner la formation de flaques et la saturation des sols, ce qui procure des lieux de reproduction pour les mouches, les fongicoles et les moustiques.



DÉCHETS ET AIRES DE RECYCLAGE

Les bennes à rebuts, les poubelles et les autres zones d'élimination des déchets sont des havres pour les parasites. À moins d'être entretenus régulièrement, ces endroits peuvent attirer les parasites ainsi que leur procurer une source d'alimentation et de refuge, c'est pourquoi un programme d'assainissement régulier est essentiel.

Videz régulièrement les bacs de recyclage et évitez qu'ils débordent. Nettoyez et mettez une doublure à l'intérieur des bacs après les avoir vidés. Drainez ou rincez les bouteilles et les cannettes de recyclage avant de les mettre dans les bacs et placez-les à l'envers.

De plus, assurez que les bennes à rebuts sont placées à l'écart du bâtiment et de toute entrée dans la mesure du possible. Durant l'été, l'utilisation du programme de contrôle d'odeur dans les aires de déchets ou les salles de compacteurs peut réduire les parasites.

PORTES ET FENÊTRES

Les fenêtres et les portes ouvertes créent d'excellentes occasions pour les parasites à se promener à l'intérieur. Gardez les fenêtres fermées et envisagez des rideaux d'air pour toutes les portes du périmètre, comme ceux-ci créeront une circulation d'air directe qui pousse les parasites vers l'extérieur plutôt que les aspirer à l'intérieur.

Vérifiez qu'il n'y ait aucune fente et fissure autour des fenêtres, et assurez que les cadres de porte et les joints d'étanchéité sont en bon état.





TOIT

Les oiseaux, les fourmis charpentières, les rongeurs, et même les rats laveurs sont rusés, et ils peuvent se frayer un chemin dans votre bâtiment à partir du toit. C'est la raison pour laquelle il est important de tailler les branches d'arbres qui pendent.

Les bâtiments au toit plat peuvent retenir l'eau et fournir des lieux de reproduction pour les moucheron et les moustiques qui peuvent se frayer un chemin par le système d'aération pour se trouver à l'intérieur.

Les installations qui transforment les produits à arôme doux, comme les bonbons, sont attrayantes aux guêpes, c'est pourquoi elles entrent par les événements d'aération. Assurez que les événements d'aération de votre toit sont résistants aux insectes.

AIRES D'ENTREPOSAGE

Comme elles ne sont pas soumises à un nettoyage régulier, les aires d'entreposage et les endroits difficiles d'accès sont particulièrement susceptibles à l'envahissement des parasites. Inspectez les marchandises au quai de chargement plutôt que les déplacer directement à l'aire d'entreposage, et rangez les fournitures sur des étagères ouvertes afin d'éliminer les refuges des parasites.

De plus, établissez un nettoyage régulier de ces endroits, ramassez les déversements rapidement et éliminez le fouillis pour dissuader les parasites.



AUTRES ASPECTS À SURVEILLER

Bien que les cinq endroits indiqués ci-dessus soient parmi les zones communes à risque élevé pour les parasites, vous devriez également **surveiller attentivement** d'autres secteurs de votre installation, y compris **les parcs de stationnement, les zones de drainage, les appareils d'éclairage, les murs et l'équipement.**

Vous devez également **limiter les sources d'attraction autour de votre installation** pour empêcher que les parasites se manifestent en premier lieu. Cette mesure peut être particulièrement difficile dans un milieu de transformation alimentaire, mais elle est nécessaire pour la sécurité des employés, des clients et des produits. **Limitez l'exposition de toute matière brute** (y compris les céréales, les graines, les noix, les fruits séchés et les viandes conservées), **ramassez les déversements rapidement, éliminez l'humidité excessive et surveillez les parasites à la recherche de refuge dans les structures en surplomb.**



En plus de tous les conseils indiqués ci-dessus, il est sage de consulter un professionnel en gestion parasitaire qui pratique la gestion parasitaire intégrée (GPI), une approche holistique qui permet d'empêcher l'activité parasitaire, tout en réduisant le besoin pour les traitements chimiques. La meilleure stratégie consiste à suivre des conseils éclairés et à travailler avec un professionnel en qui vous avez confiance pour protéger votre installation de transformation alimentaire et la garder rentable à longueur d'année.



UNE GESTION PARASITAIRE
MAÎTRISÉE COMME UNE SCIENCE.

Passez à l'action dès maintenant pour vous épargner du temps et des coûts imprévus plus tard. Établissez une inspection avec un spécialiste de votre succursale d'Orkin Canada locale en préparation pour la saison de pointe des parasites ce printemps.

1 800 800-6754 | orkincanada.ca/fr